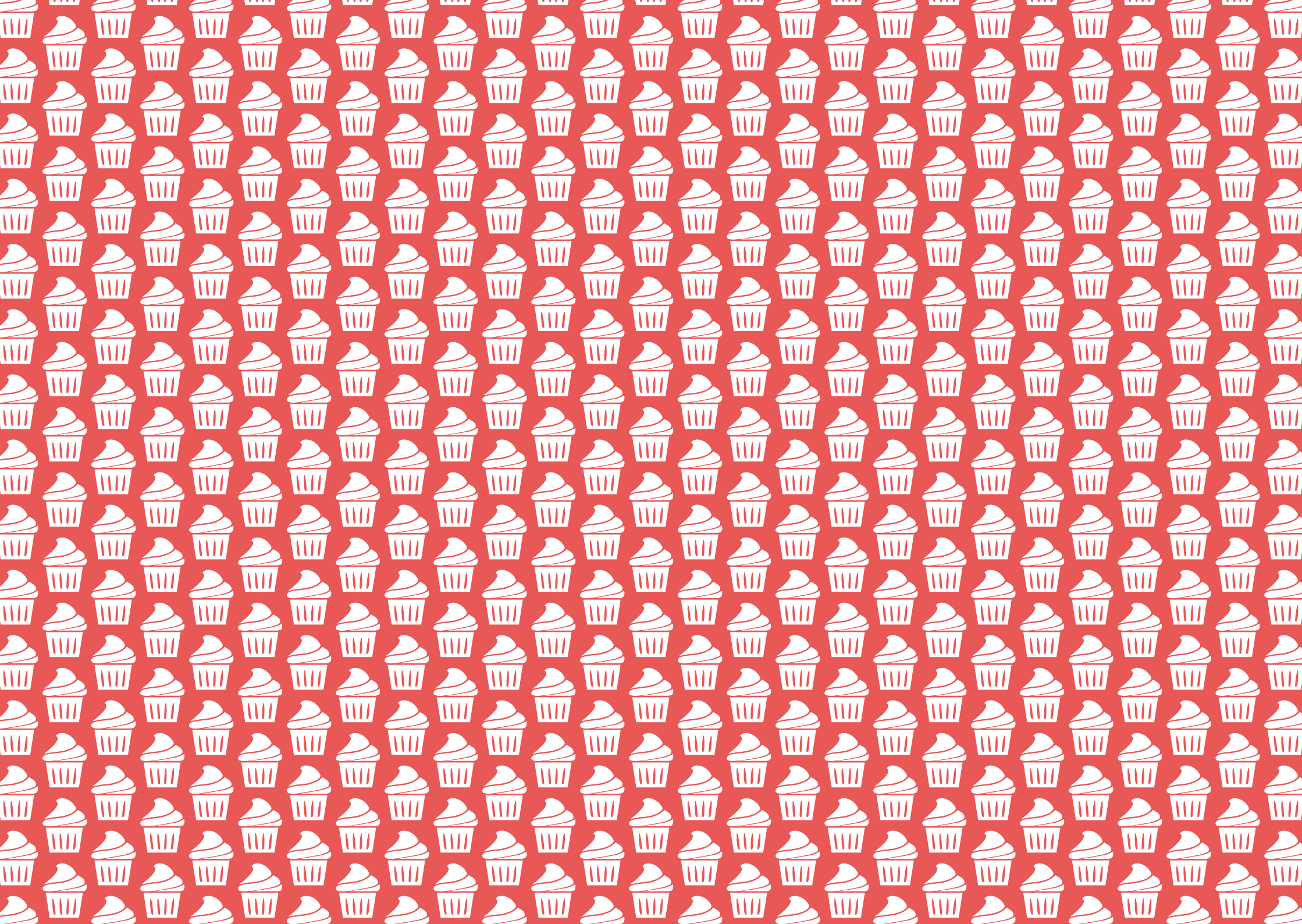


Receitas Literárias



ISABEL COSTA



Copyright © * 2018 *

Coordenação editorial	Isabel Costa
Diagramação	Lucas Jansen
Projeto gráfico	Lucas Jansen
Capa	Lucas Jansen
Foto da capa	elements.envato.com
Fotos do miolo	elements.envato.com/Divulgação

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)

Receitas Literárias / Isabel Costa. Primeira Edição. Fortaleza/CE.

Aliás Selo Editorial

ISBN:978-85-54263-04-1

Prefixo Editorial: 54263

Tipo de Suporte: Papel

1. Literatura Nacional 2. Livro de Receitas

Isabel Costa
Receitas Literárias

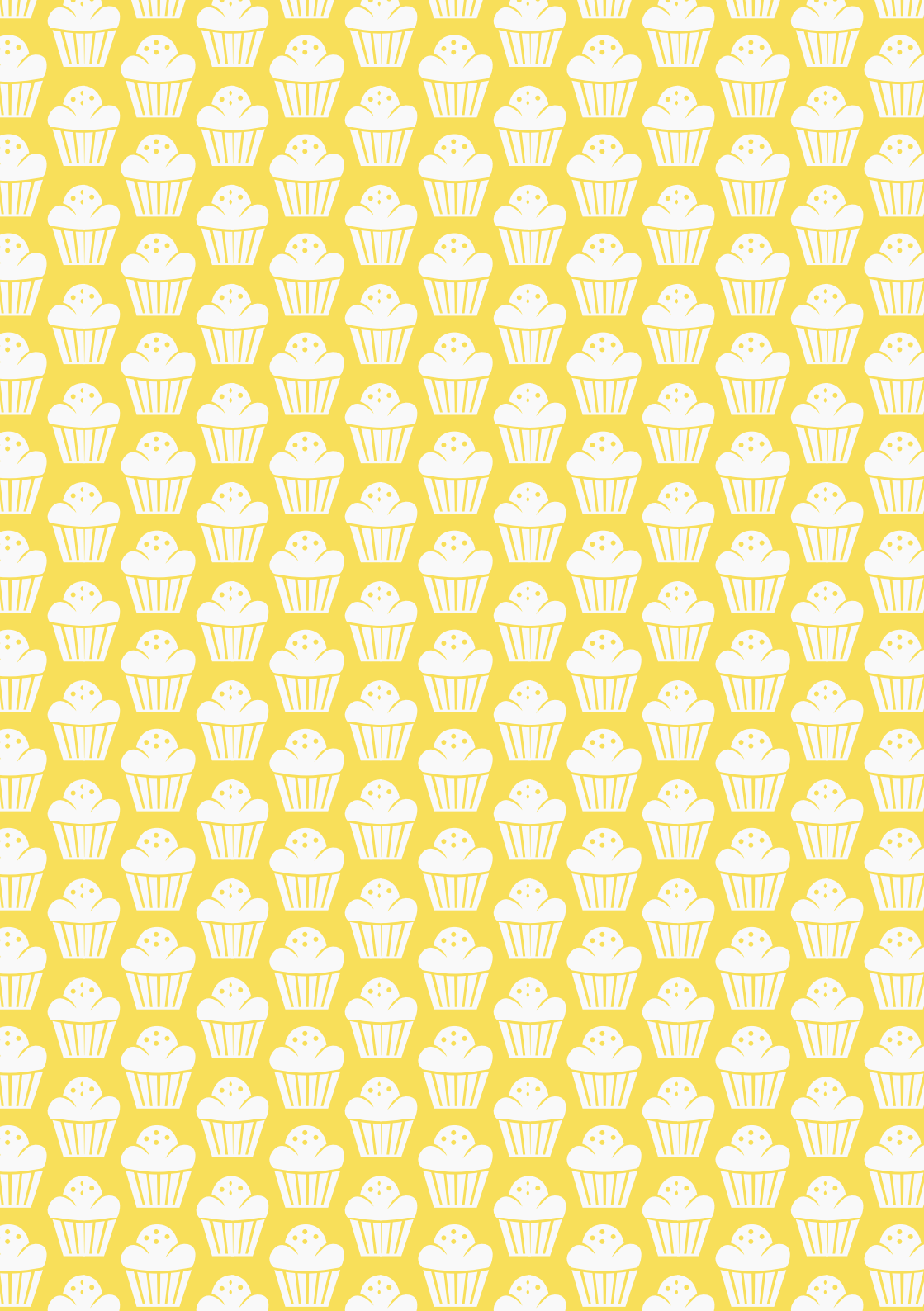
“Vocês querendo ou não, isso é literatura”
Talles Azigon

Esse manual não foi revisado e não está interessado em fazer acordo com ninguém.



Há algo de mágico na mistura de ingredientes. Manteiga é apenas manteiga. Farinha é apenas farinha. Leite é apenas leite. Reunidos na ordem, na temperatura e na combinação corretas – entretanto – eles se transformam em novos sabores e novas texturas. A Fernanda Meireles, fanzineira e agitadora cultural, é responsável por uma frase que eu sempre repito: “transforme isto em outra coisa”. A cozinha é assim. Nossa oportunidade de fazer alquimia, transmutação, de um grupo de ingredientes para uma comida maravilhosa. Ao longo de 2018, eu tenho me aventurado mais entre a geladeira e o fogão. Cozinha nunca foi o meu ambiente favorito. Mas eu sempre tive algumas receitas cativas. Bolos feitos por mamãe na infância, doces aprendidos em viagens, receitas copiadas de versos de embalagens. E nada é mais prazeroso do que fatiar um bolo enquanto abro um livro. Comer e ler são atividades que, para mim, estão intrinsecamente ligadas. Tudo faz parte de um ritual particular, único. Leitura é processo. Cozinhar também. Experimentei todas as receitas descritas nesse livro, novamente e novamente, nos últimos meses. Tem outra frase da Fernandinha: “não se sovina amor”. Cozinhar também é amor, eu acho. E eu compartilho aqui um pouco do meu amor com você.

Bel Costa



OS DOCES

Um doce para acompanhar uma leitura. É assim que eu faço desde criança. Claro, com os trinta anos chegando e o número de livros devorados por semana sempre crescendo, agora, em geral, são as xícaras de chá que me seguem nas leituras. Coloco as cascas na água quente e pego o livro enquanto espero o gosto apurar. O processo é parecido com a feitura dos doces. O importante não é só a comida ou a bebida - mas a espera, o deslumbre e a mágica mistura de ingredientes. Aos sábados e domingos, dias que devem ser guardados com açúcar, é sagrado ter um refratário de vidro na geladeira. Uma colherada e uma página lida. Aqui, estão receitas que vão do super fácil ao levemente elaborado. Eu aprendi essas por aí - no caderno de receitas da mamãe, datado de 1990, ou com amigos e parentes. São praticamente as únicas que consigo executar sozinha. Espero que você goste e se divirta.

MANJAR

Ingredientes

*Uma lata de leite condensado
Uma lata de leite de coco
A mesma medida de leite de gado
Três colheres (sopa) de amido de milho
Chocolate em pó a gosto*

Modo de preparar

Misture o leite condensado, o leite de coco, o leite de gado e o amido de milho. Leve ao fogo até ferver e ficar no ponto de um mingau consistente. Antes de colocar no refratário de vidro, você pode retirar um terço do “mingau” e adicionar chocolate em pó a gosto. A ideia é usar como cobertura. Despeje em uma forma molhada* e leve para a geladeira. Quando totalmente frio, desenforme.

Livros lidos enquanto eu fazia ou comia essa receita

Aos 17 anos, Ava Dellaira (Companhia das Letras)
Farol, coletânea de contos do ateliê de escrita criativa de Socorro Acioli (Editora Moinhos)
Saral, Talles Azigon (sem editora)

-Pode ser servido com calda de ameixa.

*É molhada mesmo! Não untada. Use água fria.

-Receita feita pela minha mãe ao longo da minha infância. Sempre que eu estava triste, a panela de mingau ia pro fogo e depois a mistura seguia para a geladeira.

ESTROGONOFE DE CHOCOLATE

Ingredientes

*Três colheres (sopa) de leite de gado
Seis colheres (sopa) de chocolate em pó
Uma caixinha de creme de leite
Quatrocentos gramas de doce de leite
Biscoitos triturados ou “nescau ball”*

Modo de preparar

Despeje o creme de leite, o chocolate em pó e as colheres de leite. Misture e veja a concentração do chocolate. Em seguida, acrescente o doce de leite e siga misturando até formar uma pasta. Leve para a geladeira por dez minutos. Na hora de servir, acrescente os biscoitos triturados ou o “nescau ball”, garantindo que fiquem crocantes na massa.

Livros lidos enquanto eu fazia ou comia essa receita

Naútico, Vitória Régia (Editora Patuá)
Harry Potter e o Enigma do Príncipe, J.K Rowling (Rocco)
Um útero é do tamanho de um punho, Angélica Freitas (Companhia das Letras)

*Receita aprendida na minha primeira viagem ao Rio de Janeiro, em 2012.

BOLO GELADO

Ingredientes

Para a massa

Uma lata de leite condensado

Três de leite de gado

Uma colher (sopa) de amido de milho

Três gemas de ovo

Para a calda de chocolate

Um pouco de leite de gado

Chocolate em pó a gosto

Para a calda de açúcar

Uma xícara de açúcar

Uma xícara de água

Modo de preparar

Passes os ingredientes da massa no liquidificador, leve ao fogo até ficar semelhante a um mingau grosso. Leve a água e o açúcar ao fogo, mexendo sempre, até formar um mel consistente. Em outra panela, coloque um pouco de leite de gado e o chocolate em pó – vá mexendo até ferver. Passe a calda de açúcar no refratário, espere esfriar, leve a geladeira por alguns minutos. Retire e coloque a massa, espere esfriar e leve a geladeira por alguns minutos. Repita o processo com a calda de chocolate. Você pode servir acompanhado por um punhado de castanhas picadas.

Livros lidos enquanto eu fazia ou comia essa receita

A parte que falta, Shel Silverstein (Companhia das Letras)

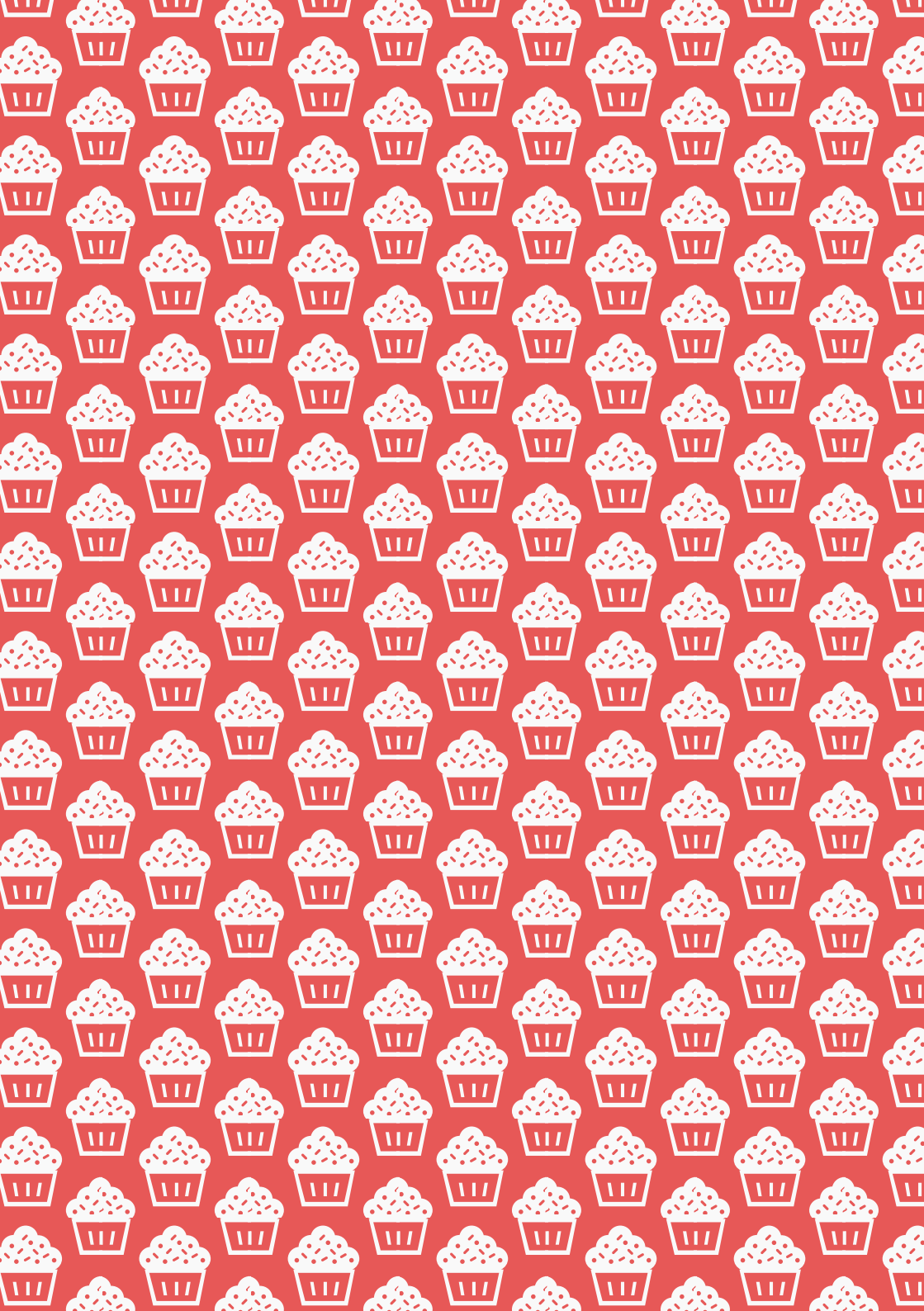
A duração do deserto, Nina Rizzi (Editora Patuá)

Agora e Para Sempre, Lara Jean, Jenny Han (Intrínseca)

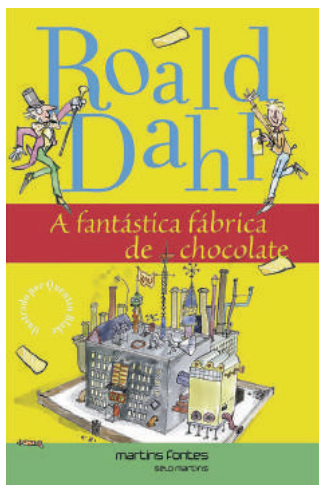
*Essa é a receita mais demorada.

Gosto de ter um livro por perto enquanto espero cada camada esfriar.

-Sobremesa servida no casamento da minha tia caçula, eu tinha onze anos.



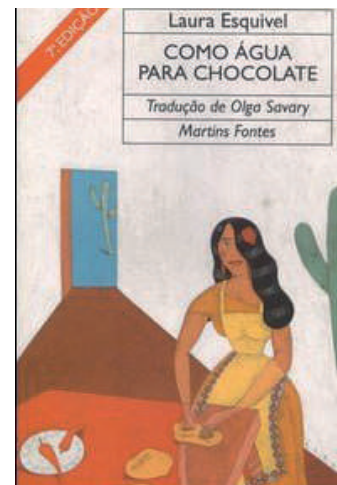
**Livros que têm a culinária como
tema central ou pano de fundo**



A fantástica fábrica de chocolate

Autor: Roald Dahl

Foi a primeira vez que realizei o quanto a ficção e a culinária estão intrinsecamente ligadas. Assisti A fantástica fábrica de chocolate na infância – vendo o Cinema em Casa do SBT. A cada intervalo ia misturar leite ninho com achocolatado, pegar algum doce de caju na geladeira ou, se desse sorte, encontrar algum chocolate perdido no armário da cozinha. É uma história incrível e apenas na juventude tive a oportunidade de fazer a leitura. Dois filmes são baseados na criação de Roald Dahl. O mais antigo data de 1971 e tem assustadores uma bossa incrível e um Willy Wonka muito misterioso. A segunda versão é bem menos charmosa, mas tem Helena Bonham Carter no elenco!



Como água para chocolate

Autora: Laura Esquivel

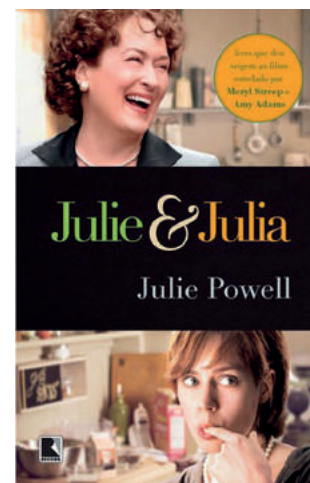
É um livro fascinante! Foi uma leitura feita logo que passei no vestibular e não estava livre para escolher meus livros – me livrando daquelas amadas e, ao mesmo tempo, chatas listas de obras obrigatórias. Foi um prazer conhecer as receitas mexicanas de titã de La Garza, a filha caçula de uma família tradicional que enxerga na jovem apenas uma cuidadora para a mãe idosa. À época, eu não tinha referências da culinária mexicana e fiquei encantada com a construção da narrativa de Laura Esquivel. Eu parecia sentir o sabor dos pratos! O livro, claro, também deu origem a um filme homônimo (que surpresa!) lançado em 1992.



Histórias cruzadas

Autora: Kathryn Stockett

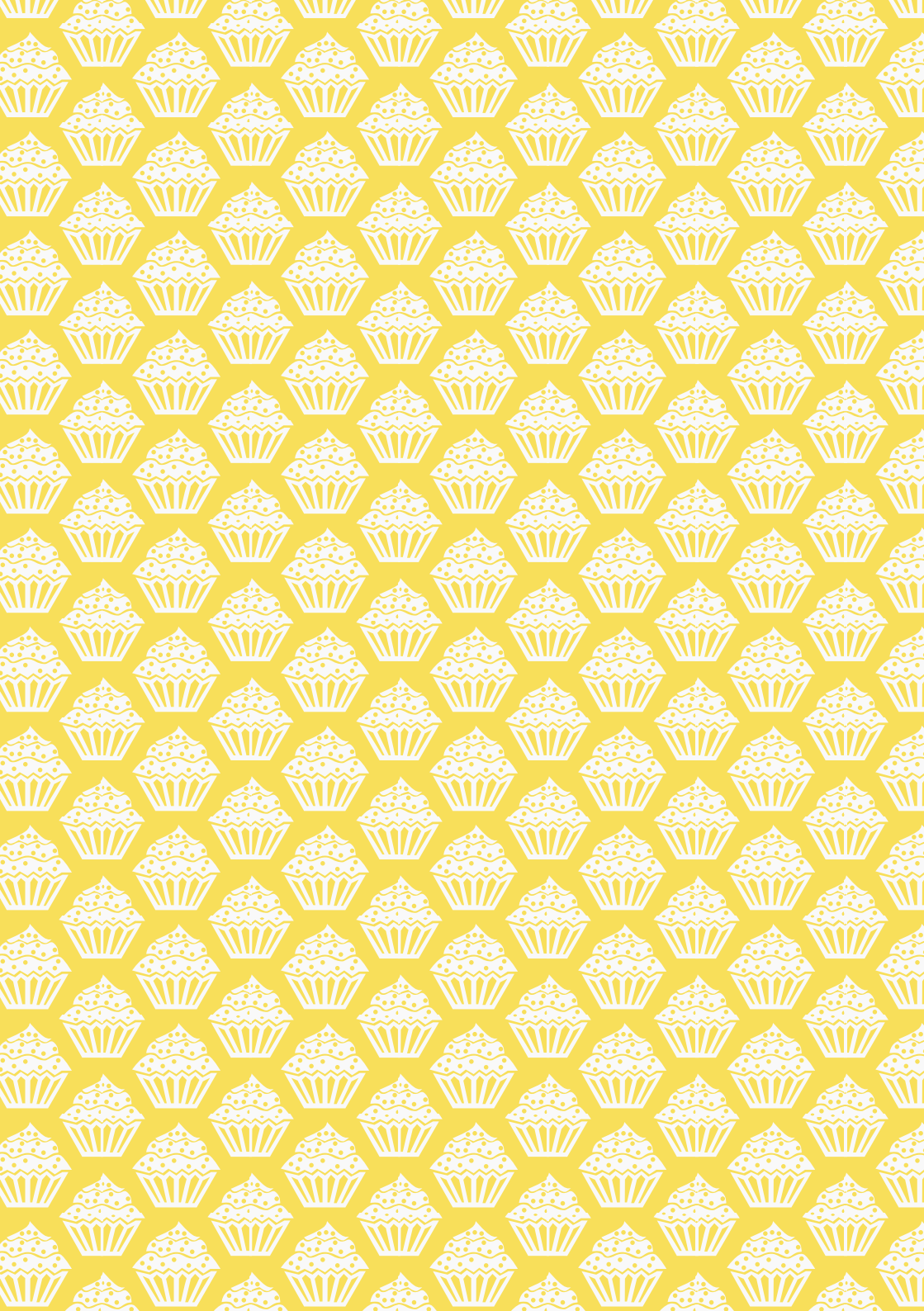
No sul dos Estados Unidos – durante as lutas pelos direitos civis – um grupo de empregadas domésticas começa a narrar suas histórias para uma jovem aspirante a escritora. Ao longo da narrativa, nós somos sutilmente apresentados a vários pratos preparados por elas para as ocasiões mais importantes na vida das patroas – as saladas, os doces, as massas! Destaque para uma certa torta de chocolate – de preparação muito controversa – que se tornou símbolo da história. O livro também deu origem a filme, que tem Viola Davis, Emma Stone, Jessica Chastain e Octavia Spencer.



Julie & Julia

Autora: Julie Powell

Julie está passando pela crise mais comum dos últimos séculos: prestes a completar 30 anos, insatisfeita com o emprego, passando por uma crise no casamento e cheia de dúvidas em relação ao futuro. A solução que ela encontra é abrir um blog (nada novo sob o sol) e executar, uma a uma, as receitas da renomada cozinheira Julia Child ao longo de um ano. O livro embaralha o prazer da cozinha com as histórias de vida. Obra também originou filme.



OS BOLOS

É o meu prato favorito no mundo. Quando há um bolo assando no forno, tudo fica bem. Confesso que não sou uma fazedora de bolos excepcional. Erro a mão, fico impaciente e (quase sempre) deixa a cozinha caótica. Mas é a magia que me encanta. Misturar os mesmos ingredientes em ordens diferentes e ter resultados distintos. Aqui, você vai encontrar as receitas dos bolos que me acompanharam desde a infância. Ligue o forno.

BOLO DE CENOURA

Ingredientes

Para a massa

Três cenouras grandes

Duas xícaras de açúcar

Duas xícaras de farinha de trigo

Uma xícara de óleo

Quatro ovos

Uma colher (chá) de fermento

Para a cobertura

Uma xícara de leite

Uma xícara de chocolate em pó

Uma xícara de açúcar

Uma colher (sopa) de manteiga

Modo de preparar

Bata as cenouras, o açúcar, o óleo e os ovos no liquidificador. Coloque a farinha e o fermento em uma tigela e adicione o creme batido. Misture bem. Coloque a mistura da massa em uma forma untada com manteiga e polvilhada por farinha de trigo. Asse em forno médio (180 graus) por quarenta minutos. Coloque todos os ingredientes da cobertura em uma panela, leve ao fogo e deixe cozinhar até ferver, mexendo sempre. Desenforme o bolo e coloque a cobertura ainda quente por cima. Voilà!

Livros lidos enquanto eu fazia ou comia essa receita

Um artista do mundo flutuante, Kazuo Ishiguro (Companhia das Letras)

A bruxa não vai para a fogueira neste livro, Amanda Lovelace (Editora Leya)

O apanhador no campo de centeio, J. D. Salinger (Editora do Autor)

*Ele fica solado e eu amo assim.

BOLO DE COCO

Ingredientes

Quatro ovos

Duas xícaras de farinha de trigo

Duas xícaras de açúcar

Duas colheres (sopa) de margarina

Um coco fresco ralado

Uma xícara de água

Modo de preparar

Misture a água e o açúcar em uma panela e coloque no fogo até ferver bastante. Em uma bacia, misture a margarina com as gemas e mexa bem. Em seguida, acrescente a farinha de trigo e a mistura de água com açúcar. Coloque o coco ralado aos poucos. Por último, ponha as claras em neve – que vão garantir um aspecto furadinho e delicioso na crosta do bolo. Coloque em forma untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo. Asse em forno médio (180 graus).

Livros lidos enquanto eu fazia ou comia essa receita

Livros lidos enquanto eu fazia ou comia essa receita

Danza, Raisa Christina (Editora Natifúndio)

***As vantagens de ser invisível Stephen Chbosky (Rocco)**

Uma sensação estranha, Orhan Pamuk (Companhia das Letras)

*Bom para intolerantes à lactose

-Bolo servido no meu aniversário de 14 anos e em tantas outras ocasiões importantes - ou sempre que mamãe conseguia coco fresco para ralar.

BOLO DE MILHO

Ingredientes

Três ovos

Uma xícara de óleo

Uma xícara de leite

Duas xícaras de açúcar

Uma lata de milho verde

Uma colher (chá) de fermento

Duas xícaras e meia de massa estilo flocão de milho

Modo de preparar

Passes todos os ingredientes no liquidificador. Apenas o fermento deve ser acrescentado por último. Coloque em forma untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo. Asse em forno médio (180 graus).

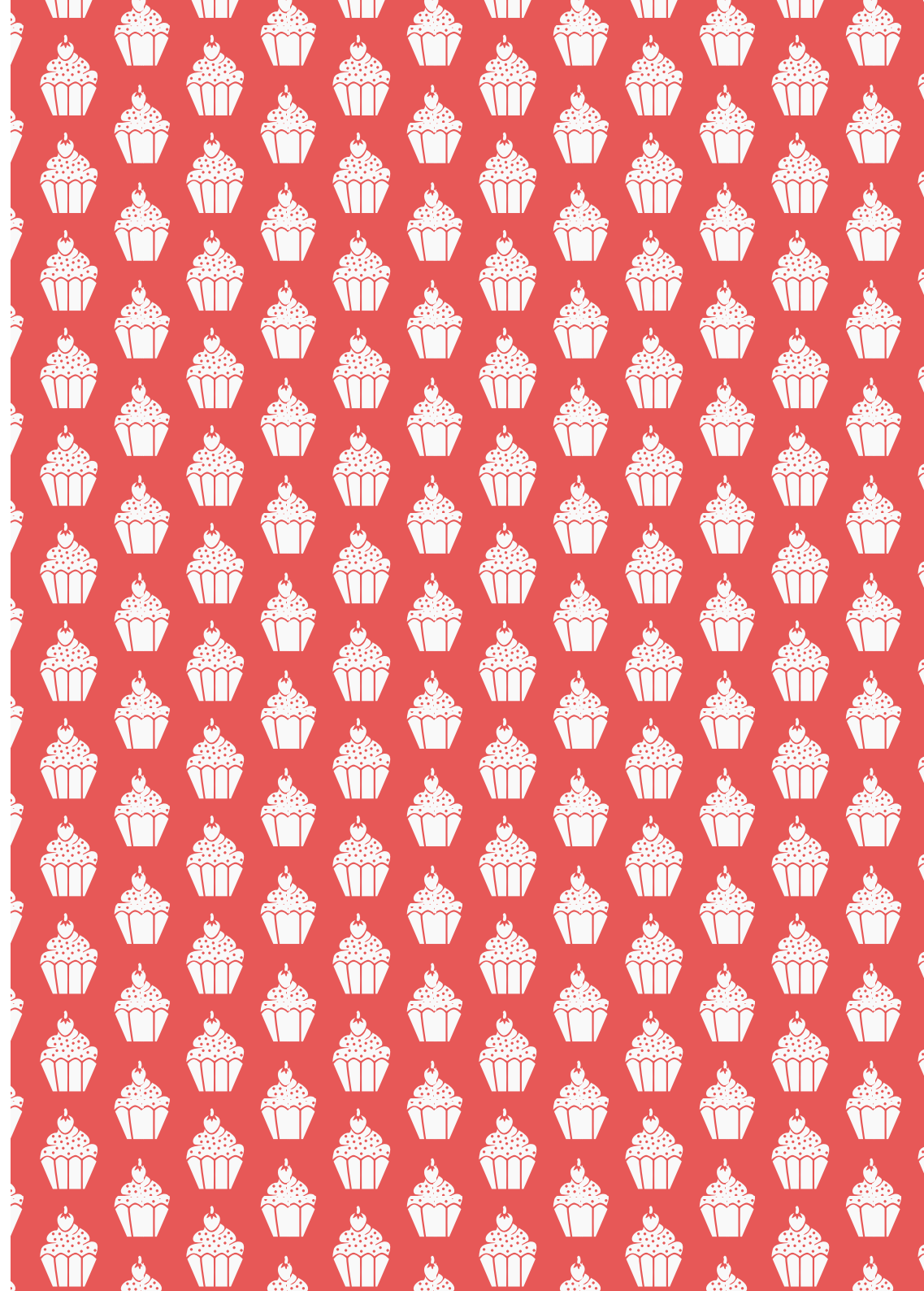
Livros lidos enquanto eu fazia ou comia essa receita

Kindred – Laços de Sangue, Octavia E. Butler (Morro Branco)

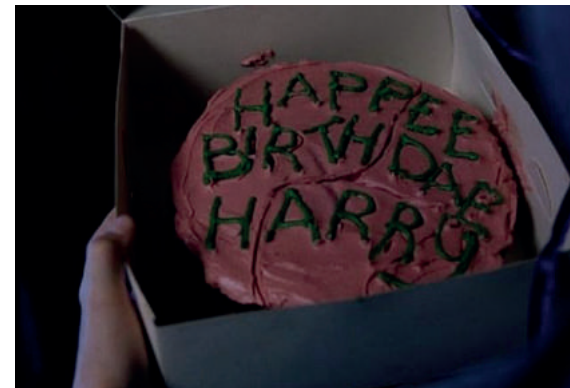
As Crônicas de Nárnia - O leão, a feiticeira e o guarda-roupa,

C.S. Lewis (Martins Fontes)

O que o sol faz com as flores, Rupi Kaur (Planeta de Livros)



Bolos famosos do cinema e da televisão que sempre me inspiram a querer mais um pedaço!



Harry Potter e a Pedra Filosofal

O encontro do “menino que sobreviveu” com o guarda-caça Rubéo Hagrid é marcado por um bolo de chocolate com letras verdes. É aniversário de Harry e, até o relógio bater meia-noite, ele acreditava que cantaria os parabéns com um bolo de terra. Mas Hagrid chegou trazendo a carta, o bolo e abrindo as portas para a Escola de Magia e Bruxaria de Hogwarts.



Gatinhas e Gatões

Uma das cenas mais icônicas do cinema na década de 1980! O frame mostra Samantha Baker e Jake Ryan sentados em uma mesa com o bolo de glacê repleto de velas. O longa mostra o aniversário da protagonista – que é ofuscado pelo casamento da irmã mais velha – e o envolvimento dela com o “galã” da escola. Para quem gosta de comédias românticas espirituosas, esse filme é um considerado um dos mais clássicos.



Sense 8

Uma das séries de maior sucesso no Brasil nos últimos tempos – que, infelizmente, foi cancelada pela plataforma de streaming Netflix. O bolo tem cobertura de chocolate, bordas brancas marcadas e muitas velas para dar conta de tantos personagens fabulosos. Para além do bolo, a composição da cena é muito caprichada - com os balões e adereços displicentemente jogados.



Algumas dicas

1. *Amido de milho é maisena.*
2. *Uma colher de pau é muito útil, mas também bastante perigosa em termos de higiene. Lave sem economia de sabão e coloque para secar em local bem ventilado.*
3. *Se você tiver algum dinheiro, compre boas formas e refratários.*
4. *.Leite em pó é leite ninho!*

Quem fez esse Livro



Isabel Costa

Inquieta, porém calma. Isabel Costa, a Bel, é essa pessoa que consegue deixar o ar ao redor pleno de uma segurança incomum, mesmo com tudo desmoronando, mesmo que dentro dela o quebra-cabeças e as planilhas nunca estejam se encaixando no que deveria estar. Sorri com os olhos, com o erguer das sobancelhas, com o brindar das taças e copos sujos de bar. Bel é uma antena parabólica captando possibilidades de bem querer. Inventa mil planos, cumpre 1/3 deles, adora brócolis refogado no alho, café bem forte, berinjelas ao forno e troca correspondências com Hermione Granger, sua melhor amiga.

@leiturasdabel

<http://blogs.opovo.com.br/leiturasdabel/bels.costa@gmail.com>

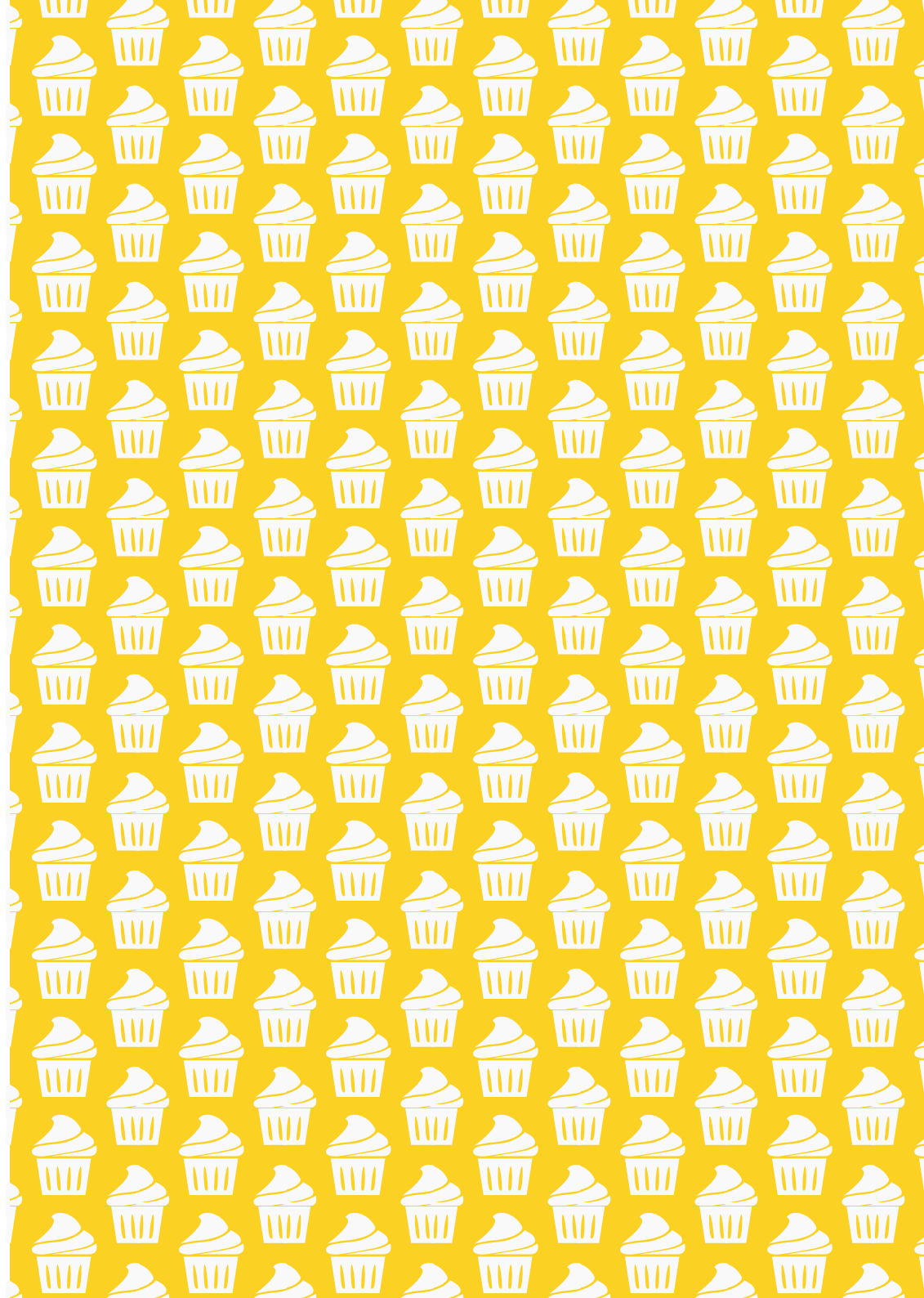


Lucas Jansen

É morador da Região Metropolitana de Fortaleza, ariano com ascendente em áries e estudante de design gráfico. Lucas Jansen tem tantas tatuagens que mais parece um caderno de desenhos. Já trabalhou em meio mundo de projetos - incluindo o jornal O POVO, a revista InVoga, os flyers para a loja de açaí do bairro e mil freelas por aí. Gosta de surf para lavar a alma, de Arctic Monkeys, de Twenty One Pilots e de tapiocas recheadas com queijo, ovo e presunto. Tem um filho, o Kevin - para quem, dizem, o Lucas sempre faz ótimas mamadeiras de leite ninho.

@jansenlucas

www.behance.net/lucasjansenc
lucasjansenc@gmail.com





Selo Editorial

Isabel Costa
Receitas Literárias